BOLO DE AMENDOIM ESPECIAL

INGREDIENTES

5 ovos (claras e gemas separadas)

1 ½ xícara (chá) açúcar

1 xícara (chá) de leite morno

1 colher(sopa) de margarina

2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

2 gemas

1 colher (sopa) de margarina

2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído

400 g de chocolate meio amargo derretido

1/2 xícara (chá) de creme de leite sem soro

2 xícara (chá) de amendoim torrado e triturado

MODO DE PREPARO

Para a massa, bata as claras em neve, junte as gemas e, sem parar de bater, acrescente aos poucos o açúcar, o leite morno misturado com a margarina derretida e a farinha de trigo. Acrescente o amendoim e o fermento em pó. Leve em forma untada e enfarinhada ao forno preaquecido até dourar.

Para o recheio, misture o leite condensado, o leite de coco as gemas e margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Misture o amendoim e com o bolo frio, corte-o em três partes horizontalmente, e espalhe o recheio já frio.

Reserve.

Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e espalhe sobre o bolo. Cubra com amendoim torrado e triturado para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51324-bolo-de-amendoim-especial.html